

17. 笹巻 (その2)

村山地方

材料	(5人分)
餅米	5カップ
笹の葉	60~70枚
糸(くぐ・みごわら)	30~35本
	長さ60cm位のもの
塩	少々
笹巻につける材料	
きな粉	1カップ
砂糖	1カップ
塩	小さじ1

用具

- 蒸し器
- ざる

作り方(準備)

- 餅米は洗って、半日(4時間)位水に浸しておく。

- 笹の葉は洗っておく。

浸した餅米は、ざるにとり、水気を切る。

笹の葉は2枚重ねて、葉先の方で三角垂の型を作り、餅米を入れて、元の方でふたをして、糸先を口で押さえ、2回巻にし、きりっと結ぶ。

結んだ笹巻を鍋に入れて、水は笹巻がくぐる位にたっぷり入れて沸騰してから30分位煮たら、ざるに取り出すか、横棒のある所に下げるかして、30分位してからきな粉をつけて食べる。

ポイント

- 冷たくなってから食べるとおいしく食べられる。
- 笹を、三角の型にした時、底の方に水に浸した青豆を1粒入れて結ぶと穴も開かな

いし、豆の香りと笹の香りでとてもおいしい。

- おはぎのように納豆をつけて食べたり、食べ方は好きずきである。
- 笹巻は、濡れた布に包んでおくと3~4日保存できる。

笹の保存法

- 7月上旬、笹の葉を取って、陰干しをして、乾燥したらビニール袋に入れて保存しておく。熱湯をかけると、葉は広がり元に戻る所以季節にこだわらず何時でも、作ることができる。

笹の葉には安息香酸という一種の防腐剤の役をする物質が含まれている。

夏のつきたての餅など1ヶずつくるりと包んだり、長漬の押しぶたの下に笹の葉をびっしり敷くこともある。

(東根市 つくし会)

森谷 ヒデヨ